





Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang Lingkup.....	1
2 Definisi	1
3 Syarat Mutu	1
4 Cara Pengambilan Contoh.....	1
5 Cara Uji.....	1
6 Syarat Penandaan	2
7 Cara Pengemasan	2



Pendahuluan

Rancangan Standar ini diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga dapat untuk :

1. Melindungi produsen
2. Mendukung perkembangan industri agrobese
3. Menunjang ekspor non-migas
4. Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No.04/M/INS/10/89

Standar ini dibahas dalam Prakon di Banda Aceh dan dalam Rapat Konsensus tanggal 2 November 1995 di Jakarta.

Sebagai acuan dari standar ini adalah :

1. Hasil pengujian contoh
2. SNI 19-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padat*
3. SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*
4. SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Tambahan Makanan/Bahan Pengawet*
5. SNI 01-2896-992, *Cara Uji Cemarkan Logam*
6. SNI 01-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*
7. Surat Keputusan POM No. 03726/8/SK/II/1989 tentang *Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dalam Makanan.*
8. Surat Keputusan Dirjen POM NO. 03725/8/SK/VII/1989 tentang *Batas Maksimum Cemarkan Logam Dalam Makanan*
9. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 722/MENKES/PER/IX/1988 tentang *Bahan Tambahan Makanan.*

Sale Pisang

1 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Definisi

Sale pisang adalah makanan semi basah dibuat dari buah pisang segar dengan cara pengeringan dan atau peng-asapan dengan atau tanpa penambahan pengawet.

3 Syarat Mutu

Tabel syarat mutu

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	manis, khas
1.3	Warna	-	normal, khas
2.	Air	% b/b	maks. 40
3.	Abu	% b/b	maks. 2,0
4.	Gula sebagai sakarosa	% b/b	min. 35
5.	Zat (SO ₂) pengawet	mg/kg	maks. 500
6.	Cemaran logam		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 10,0
6.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
6.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
7.	Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
8.	Cemaran mikroba		
8.1	E. Coli	APM/g	negatif
8.2	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 1×10^6
8.3	Kapang dan khamir	koloni/g	maks. 1×10^4

4 Cara Pengambilan Contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padat*.

5 Cara Uji

5.1 Keadaan

Cara Uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

5.2 Kadar Air

Cara uji kadar air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

5.3 Kadar Abu

Cara uji kadar abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 6.3.

5.4 Kadar Gula

Cara uji kadar gula sesuai dengan SNI 01 -2891-1992, *Cara Uji Gula*, butir 9.

5.5 Zat Pengawet

Cara uji zat pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Tambahan Makanan/Bahan Pengawet*, butir 2.6.

5.6 Cemarkan Logam

Cara uji kadar cemarkan logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.

5.7 Arsen

Cara uji kadar arsen sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

5.8 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

6 Syarat Penandaan

Sesuai dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan dan Peraturan Labeling yang berlaku.

7 Cara Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapi, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

Lampiran A.

Hasil Analisa Contoh-Contoh Sale Pisang di Balai Industri Banda Aceh (Tahun 1995)

No.	Kriteria uji	Contoh uji							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Bau	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal
2.	Rasa	Manis	Manis	Manis	Manis	Manis	Manis	Manis	Manis
3.	Warna	Coklat kekuningan	Coklat	Coklat	Coklat	Coklat kekuningan	Coklat kekuningan	Coklat	Coklat
4.	Air (%)	37,06	38,49	35,92	37,01	40,18	36,78	35,5	39,57
5.	Abu (%)	1,38	1,31	1,01	1,05	1,11	1,02	0,98	1,08
6.	Gula (%)								
	sakarosa	49,5	39,38	36,24	43,8	34,46	50,36	41,08	34,29
7.	Protein (%)	3,56	3,3	2,9	0,97	0,43	2,57	2,93	2,64
8.	Serat kasar (%)	0,72	0,45	0,81	0,69	0,55	0,82	0,71	0,53
9.	Karbohidrat (%)	42,18	37,75	49,61	41,79	38,7	43,43	39,62	42,77
10.	SO ₂	TT	TT	TT	TT	TT	TT	TT	TT
11.	Logam (Pb,Cu,Zn,Sn,As)	TT	TT	TT	TT	TT	TT	TT	TT
12.	Cemaran mikroba								
	- E. Coli	0	0	0	0	0	0	0	0
	- ALT	3,2 x 10	15 x10	1,63x10	20,2x10	56 x 10	3,3 x 10	9,5x10	1,67x10
	- Kapang	5	0	5	0	6	8	0	4
	- Ragi	0	27	16	38	45	22	11	32

Lampiran B. Hasil Analisis Contoh Sale Pisang di BBIHP (Tahun 1993)

No.	Kriteria uji	I	II
01.	Air (%)	34,5	23,1
02.	Total gula (%)	56,0	56,6
03.	Sakarine	TT	TT
04.	Asam benzoat	TT	TT
05.	Pewarna	TT	TT

Lampiran C. Komposisi Kimia Sale Pisang yang Beredar di Pasaran Jawa Tengah

No.	Hasil analisis	PS.262	PS.262	PS.198	PS.199	PS.208	PS.218
1.	Kadar air (%)	26,59	26,24	26,04	26,04	19,93	31,27
2.	Kadar abu (%)	2,02	2,51	1,57	1,93	2,73	1,89
3.	Kadar gula sebelum inversi (%)	49,14	52,87	55,91	60,77	62,98	55,85
4.	Kadar gula setelah inversi (%)	58,20	52,92	55,94	62,25	67,74	62,32
5.	Jumlah gula dihitung sebagai (%) sakarosa	55,29	50,27	53,14	59,14	64,35	59,20
6.	Masaget asam	11,17	15,84	11,33	11,51	13,94	12,98
7.	Kadar serat kasar	0,86	0,51	0,65	0,80	0,86	0,76

8.	Abu tak larut dalam asam	0,55	0,36	0,19	0,40	0,18	0,31
9.	Pengawet (kadar SO ₂) (ppm)	1,25	1,19	0,00016	0,00023	0,00016	0,00016
10.	Logam (Cu,Mg,Pb, dan As)	TT	TT	TT	TT	TT	TT
11.	Mikrobiologi jumlah bakteri	390/gr	550/gr	TPC=50x10 ²	-	-	TPC=130x10 ⁴
12.	Keadaan :						
	- bau	khas	khas	khas	khas	khas	khas
	- rasa	manis	manis	manis	manis	manis	manis
	- warna	coklat	coklat	coklat	coklat	coklat	coklat
		kekuningan	kekuningan	kekuningan	kekuningan	kekuningan	kekuningan

(Suyekti, B dan Maryati, Penelitian Mutu Sale Pisang, 1981).

Lampiran D. Komposisi Kimia dari Pisang Yang Biasa Dibuat Sale

No.	Komposisi	Proses
1.	Air	88,9
2.	Abu	1,33
3.	Gula produksi	5,44
4.	Sakarosa	1,05
5.	Pati	0,84
6.	Protein kasar	0,88
7.	Pektin (sebagai Ca pektat)	0,93
8.	Protopektin (sebagai Ca pektat)	0,21
9.	Lemak kasar	0,53
10.	Serat kasar	1,28

(Profil Industri Salai Pisang Ambon, Biro Perencanaan Departemen Perindustrian, 1977)

Lampiran E. Syarat-Syarat Salai Pisang

Nomor	Kriteria	Kadar
1.	Air	15 – 20 %
2.	SO ₂	maks. 200 ppm

(Profil Industri Salai Pisang Ambon, Biro Perencanaan, Departemen Perindustrian, 1977).

Lampiran F. Komposisi Kimia Beberapa Jenis Pisang Matang Per 100 gram Daging Buah

No.	Jenis pisang	Ambon	Angkung	Lampung	Mas	Raja	Sereh
1.	Kalori (k kel)	99	68	99	127	120	118
2.	Protein (gram)	1,2	1,3	1,3	1,4	1,2	1,2
3.	Lemak (gram)	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
4.	Hidrat arang	25,8	17,2	25,6	33,6	31,8	31,1
5.	Kalsium (mg)	8	10	10	10	10	7
6.	Fosfor (mg)	28	26	19	25	22	29
7.	Besi (mg)	0,5	0,6	0,9	0,8	0,8	0,3
8.	Vitamin A (Si)	146	76	618	79	950	112
9.	Vitamin B (mg)	0,08	0,08	-	0,09	0,06	-
10.	Vitamin C (mg)	3	6	4	2	10	4
11.	Air (gram)	72	80,3	72,1	64,2	65,8	67,0

(Daftar Komposisi Bahan Makanan, Air, Gizi, Departemen Kesehatan, 1979).









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id